



**Campus
du Lac**

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE



**PRODUCTION ET
SERVICE EN
RESTAURATIONS**

CAP

Niveau 3

Campus de Bordeaux

**START
& BOOST**

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Services de restauration collective publique, privée, associative
- Restauration commerciale
- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés

EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

Obtenir les compétences nécessaires pour remplir, dès l'obtention du diplôme, des fonctions d'Aide de cuisine, Agent de self-service, Agent polyvalent en restauration, dans des structures telle que :

- Services de restauration collective publiques, privées ou associatives (administrations, entreprises, santé, scolaires...)
- Restauration commerciale (cafétéria, restauration rapide, restauration à thèmes...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire...)

POUR QUI ?

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat d'apprentissage (cas particuliers : nous consulter)
- Être attiré par la restauration collective et aimer le travail en équipe

SOUS QUELLE FORME ?

- 2 ans en alternance
- 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

AU PROGRAMME :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Techniques Professionnelles (production, service, entretien)
- Connaissance des milieux professionnels
- Microbiologie appliquée
- Technologie des produits alimentaires
- Prévention, santé, environnement
- Communication

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français / Histoire-Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques / Science
- Langue vivante étrangère (Anglais ou Espagnole)
- Éducation physique et sportive

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Au Campus :
 - CAP Commercialisation et Service en Hotel / Café / Restaurant en 1 an
 - CAP Cuisine en 1 an

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com





Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.



FabLab

Au dernier étage, se trouve notre FabLab. Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers, dans cet espace, vous pourrez y retrouver tout le matériel dont vous pourriez avoir besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).



Lac

Le Campus du Lac c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.



Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionner devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire rechauffer leur plat.



Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.



Restaurant d'application

Le Campus du Lac c'est deux restaurants d'application,

- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.

05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE
10 rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE
7bis rue Max Linder
33500 Libourne

